

DESSERTS

HATSEFLATS <i>Huisgemaakte chocolademousse Baileys Abrikoos</i> <i>Hatseflats Home made chocolat mousse Baileys Apricot</i>	8. ⁵⁰
BROWNIE & WHITNEY <i>Vanille ijs Hazelnoot Slagroom</i> <i>Brownie and Whitney Vanilla ice cream Hazelnut Whipped cream</i>	8. ⁹⁵
CHEESECAKE <i>Limoncello Frambozensaus Slagroom</i> <i>Cheesecake Limoncello Raspberry Sauce Whipped cream</i>	8. ⁹⁵
DAME BLANCHE <i>Softijs Warme Choco saus (apart)</i> <i>Dame Blanche Soft ice cream Hot chocolate sauce (on the side)</i>	8. ⁹⁵
BANANENSPLIT <i>Softijs Warme choco saus</i> <i>Banana split Soft ice cream Hot chocolate sauce</i>	8. ⁹⁵
DONUT <i>Gesuikerd kaneel speculaas ijs gekarameliseerde appel</i> <i>Donut cinnamon gingerbread ice cream caramelized apple</i>	8. ⁹⁵
CRÈME BRÛLÉE <i>Vanillepudding Warme vlam van Likeur 43</i> <i>Crème Brûlée Fresh vanilla Pudding Hot flame of Licor 43</i>	8. ⁹⁵
 WE MAKEN VAN DE ULTIEME DESSERTKLASSIEKER GRAAG EEN SPEKTAKELSTUK. DE FINISHING TOUCH VAN ONZE CRÈME BRÛLÉE, HET KARAMELLISEREN VAN HET SUIKERLAAGJE, BEREIDEN WE LIVE AAN TAFEL. <i>Wist je dat brûlée Frans is voor 'branden'?</i>	
SORBET <i>3 soorten ijs peer bloedsinaasappel aardbei</i> <i>Sorbet 3 types of ice cream pear blood orange strawberry</i>	8. ⁹⁵
ROOMKAASJE <i>Frans smeug brood gerookte amandel balsamico stroop</i> <i>Cream cheese French creamy bread smoked almond balsamic syrup</i>	13. ⁹⁵
FROZEN ESMA <i>Espresso martini op basis van vanille ijs</i> <i>Frozen Esma espresso martini with vanilla ice cream</i>	9. ⁹⁵
SCROPPINO <i>Limoen ijs Vodka Prosecco</i> <i>Scroppino Lime ice cream Vodka Prosecco</i>	8. ⁹⁵
SOFTIJS DISCO DIP <i>Soft serve ice cream Discodip</i>	7. ⁵⁰

BITES

NACHO'S <i>Nacho's Salsa Jalapeño roomkaas</i> <i>Nachos Salsa Jalapeño cream cheese</i>	12. ⁵⁰
NACHO'S PULLED PORK OF CHICKEN <i>Nacho's Salsa Jalapeño roomkaas</i> <i>Nachos Pulled Pork or chicken Salsa Jalapeño cream cheese</i>	16. ⁹⁵
HOT TUB <i>Kippenvleugels Spareribjes Pulled pork Chorizo Roomkaas</i> <i>Hot tub Chicken-wings Baby ribs Pulled Pork Chorizo Cream cheese</i>	13. ⁵⁰
DEUGNIETJE (V) <i>Brood Basilicum boter Aioli</i> <i>Bread Basil butter Aioli</i>	6. ⁵⁰
BOURGONDISCHE BITTERBALLEN <i>8 stuks Mosterd Mayo</i> <i>Bitterballen Gourmand Fried ragout balls 8 pcs Mustard Mayo</i>	9. ⁰⁰
BITTERGARNITUUR <i>Gemengd 10 stuks</i> <i>Fried mixed snacks 10 pcs</i>	9. ⁰⁰
VEGA BITTERGARNITUUR <i>Gemengd 10 stuks</i> <i>Veggie fried mixed snacks 10 pcs</i>	9. ⁰⁰
FRIKANDELLETJES <i>10 stuks</i> <i>Frikandelletjes Typical Dutch 10 pcs</i>	9. ⁰⁰
CHIPS EN DIPS <i>Warm Diablo saus Guacamole</i> <i>Chips and Dips Diablo sauce Guacamole</i>	7. ⁰⁰
KAAS EN WORST <i>Bierkaas leverworst mosterd truffel mayo</i> <i>Cheese and sausage beer cheese liverwurst mustard truffle mayo</i>	9. ⁰⁰
ROOMKAASJE <i>Frans smeug brood gerookte amandel balsamico stroop</i> <i>Cream cheese French creamy bread smoked almond balsamic syrup</i>	13. ⁹⁵
VLEESPLANKJE <i>vers gesneden coppa di parma gerookte amandelen</i> <i>Meat Platter freshly cut coppa di parma smoked almonds</i>	10. ⁹⁵
COMBI PLANKJE <i>Vers gesneden coppa di parma gerookte amandelen bierkaas worstje brood</i> <i>Combi Platter freshly cut coppa di parma smoked almonds beer cheese sausage bread</i>	16. ⁹⁵

DOMMEL 18

Bar Mix

35.⁹⁵

Nacho's | Charcuterie | Brugse bierkaas | Bitterballen

Brood met smeersels

Dommel 18 Bar Mix | Nachos | Charcuterie

Bruges Belgian beer cheese | Bitterballen | Bread with spreads



WORD NU MEMBER VAN DOMMEL 18
EN GENIET VAN ONZE VOORDELEN



STARTERS

DEUGNIETJE (V) <i>Brood Basilicumboter Aioli</i> <i>Bread Basil butter Aioli</i>	6. ⁵⁰
FRANSE UIENSOEP <i>Homemade bouillon Toast Gruyère kaas</i> <i>French onion soup Homemade Bouillon Toast Gruyère cheese</i>	9. ⁰⁰
SOEP (V) <i>Tomaat Room</i> <i>Tomatosoup Tomato Cream</i>	7. ⁵⁰
VISSOEP <i>Huisgemaakt Rijkelijk gevuld Zeevruchten Toast rouille</i> <i>Fish soup Home made Richly filled Seafood Toast Rouille</i>	12. ⁹⁵
PULLED PORK <i>Geraspte kaas bbq saus chipotle crème roma sla</i> <i>Pulled Pork grated cheese bbq sauce chipotle cream roma lettuce</i>	12. ⁹⁵
HOT TUB <i>Kippenvleugels Spareribjes Pulled pork Chorizo Roomkaas</i> <i>Hot tub Chicken wings Baby ribs Pulled pork Chorizo Cream cheese</i>	13. ⁵⁰
BABY NACHO <i>Nacho's Diablo saus Jalapeno roomkaas Guacamole</i> <i>Nacho's Diablo sauce Jalapeno cream cheese Guacamole</i>	9. ⁵⁰
GARNALENKROKETJES <i>Huisgemaakt Hollandse garnaal 2 st Cocktailsaus Yoghurtsaus</i> <i>Shrimp croquette Home made Dutch shrimp 2 pcs Cocktail sauce Yoghurt sauce</i>	14. ⁹⁵
CARPACCIO OSSENHAAS <i>Truffeldressing of huisgemaakte pesto Parmezaan Cashew</i> <i>Carpaccio tenderloin truffle dressing or homemade pesto Parmesan cheese Cashew</i>	14. ⁹⁵
HUISGEMARINEERDE ZALM <i>Huisgerookt Limoen Dille dragon saus Toast Rouille</i> <i>Home smoked salmon Lime Dill tarragon sauce Toast rouille</i>	14. ⁵⁰
KLASSIEKER PILL PILL <i>Gambas in olie Receptuur Malaga Aioli</i> <i>Classic Pill Pill Prawns in oil Recipe Malaga Aioli</i>	14. ⁹⁵

BROD EN SOEP - BREAD AND SOUP

DOMMELS LEKKER - DOMMELS BESTIES

Onze vaste gasten zijn het bewijs; bij Grill & Bar Dommel 18 eet je nooit maar één keer. We maken van dineren een culinaire verwennerij en van borrelen een buitengewoon fijne avond uit.

Gastvrijheid én gezelligheid zit in ons dna, grillen in dat van Owen; onze chef du grill. Razend trots zijn we op de Tomahawk uit eigen rookoven, onze uitgebreide kaasfondue en malse burgers. Mooie malbec of fris blond biertje erbij? We vertellen met plezier over de lekkerste wijn- en bierspijscombinaties, maar worden ook dommels blij van een praatje of pilsje aan de bar.

Bij Dommel 18 kom je thuis terwijl je écht uit bent.

GA ZITTEN, WAAR HEB JE ZIN IN?

CHARCUTERIE <i>Vers gesneden coppa di parma gerookte amandelen</i> <i>Charcuterie freshly cut coppa di parma smoked almonds</i>	10. ⁹⁵
GEVULDE CHAMPIGNONS <i>Panchetta Pesto Zure room Brood</i> <i>Filled mushrooms Panchetta Pesto Sour cream Bread</i>	11. ⁹⁵
GEVULDE CHAMPIGNONS (V) <i>Pesto zure room kaas brood</i> <i>Filled mushrooms Pesto Sour cream Cheese Bread</i>	9. ⁹⁵
STEAK TARTAAR <i>Voor iedereen die niet zonder kan Bloody Mary</i> <i>Steak tartare Classic Bloody Mary</i> <i>Kan ook als hoofdgerecht geserveerd worden</i>	15. ⁹⁵ 29. ⁷⁵

GEZOND - HEALTHY

SALADE PULLED CHICKEN <i>Zure room roma sla gedroogde tomaat</i> <i>Salad Pulled Chicken Pulled chicken sour cream oma lettuce dried tomato</i>	12. ⁹⁵
CAESAR SALADE <i>Frisse klassieker gegrilde kip parmezaanse kaas eiije caesar dressing</i> <i>Caesar salad fresh classic grilled chicken parmesan cheese egg caesar dressing</i>	14. ⁹⁵
SALADE OSSENHAASPUNTJES <i>Spek truffeldressing chipotle crouton</i> <i>Beef tenderloin salad bacon truffle dressing chipotle crouton</i> <i>Salade als hoofdgerecht + € 6,50</i>	15. ⁹⁵
AUBERGINE (V) <i>Gegrild In bladerdeeg Rode pesto Geitenkaas Rode uien chutney</i> <i>Eggplant Grilled In puff pastry Red Pesto Goat cheese Red onion chutney</i>	14. ⁹⁵

EERLIJK ZULLEN WE ALLES DELEN - HONEST SHARING

DOMMEL 18 MIX p.p. 1 min. 2 personen <i>Mooie combi van hierboven Lekker lekker lekker</i> <i>Dommel 18 mix Sweet combination of starters Very very very nice</i>	17. ⁵⁰ p.p.
<i>Glutenvrij brood (+2,50)</i>	

Malse Black Angus steaks, boterzachte spareribs en huisgerookte zalm: bij Grill & Bar Dommel 18 houden we van goed eten. Met liefde en aandacht bereid én geserveerd. Bourgondisch genieten draait immers niet alleen om een heerlijk diner, we laten de sfeer graag net zo goed smaken.

Bij Dommel 18 serveren we de lekkerste grillgerechten met een glimlach en ook voor onze soepen en flammkuchen kom je gegarandeerd terug.

DOMMELS LEKKER, NOEMEN WE DAT.

MAIN COURSES

Geserveerd met groenten en verse frites
Served with vegetables and fresh fries

STEAKS	ENTRECÔTE <i>Black Angus</i> <i>Van de lende</i> <i>Sirloin</i> <i>Black Angus</i> <i>From the loin</i>	200gr	28. ⁹⁵			
	OSSENHAAS 150 gr. 31. ⁵⁰ 200 gr. 36. ⁹⁵ 300 gr. 48. ⁹⁵ 500 gr. 74. ⁹⁵ <i>Black Angus</i> <i>Beef tenderloin</i> <i>Black Angus</i>					
	RIB-EYE <i>Black Angus</i> <i>Oog van vet</i> <i>Rib-Eye</i> <i>Black Angus</i> <i>Beautifully marmered</i>	250 gr.	32. ⁹⁵	350 gr.	37. ⁹⁵	
	T-BONE <i>Black Angus</i> <i>Combi van ossenhaas en entrecôte</i> <i>T-Bone</i> <i>Black Angus</i> <i>Combi of sirloin and tenderloin</i>	500gr	43. ⁹⁵			
	RUMP STEAK <i>Black Angus</i> <i>van de buik</i> <i>grove draad</i> <i>Rump steak</i> <i>Black Angus</i> <i>from the belly</i> <i>coarse thread</i>	200gr	26. ⁹⁵			

Geserveerd met verse frites.
Served with fresh fries.

BURGERS	DOMMEL <i>Gebakken ui</i> <i>Bacon</i> <i>Cheddar</i> <i>Ketchup</i> <i>Mayonaise</i> <i>Dommel</i> <i>Onion</i> <i>Bacon</i> <i>Cheddar</i> <i>Ketchup</i> <i>Mayonnaise</i>	18. ⁹⁵
	CRAZY <i>dubbele burger</i> <i>nacho's</i> <i>cheddar</i> <i>spek</i> <i>gebakken ui</i> <i>jalapeno roomkaas</i> <i>Crazy</i> <i>double burger</i> <i>nachos</i> <i>cheddar</i> <i>bacon</i> <i>fried onion</i> <i>jalapeno cream cheese</i>	27. ⁹⁵
	SPICY <i>Chorizo</i> <i>Jalapeno roomkaas</i> <i>BBQ-saus</i> <i>Spicy</i> <i>Chorizo</i> <i>Jalapeno cream cheese</i> <i>BBQ-sauce</i>	18. ⁹⁵
	SMOKEY <i>Veel bacon</i> <i>Smokey Whiskey uisensaus</i> <i>Smokey</i> <i>Lots of bacon</i> <i>Smokey Whiskey onion sauce</i>	18. ⁹⁵
	BPC <i>Burger</i> <i>Pulled pork</i> <i>Chipotle crème</i> <i>Gebakken eitje</i> <i>BPC</i> <i>Burger</i> <i>Pulled pork</i> <i>Chipotle cream</i> <i>Fried egg</i>	19. ⁹⁵

KIP <i>Gemarineerd</i> <i>Sherlons Spicy Chutney</i> <i>Frisse yoghurt</i> <i>Chicken</i> <i>Marinated</i> <i>Sherlons Spicy Chutney</i> <i>Fresh Yogurt</i>	17. ⁹⁵
LAMS <i>Burger</i> <i>Brugse bierkaas</i> <i>Rode uien chutney</i> <i>Lamb</i> <i>Burger</i> <i>Belgian beer cheese</i> <i>Red onion chutney</i>	23. ⁹⁵

BIG BASTARD
Giant Burger | *Kwartet van Dommel* | *Spicy* | *Smokey* | *BPC*
Big Bastard | *Giant Burger* | *Quartet of Dommel* | *Spicy* | *Smokey* | *BPC*



GROOT, GIGANTISCH LEKKER EN IDEAAL
ALS JE NIET KUNT KIEZEN. OP EEN HEEL TURKS BROOD
SERVEREN WE EEN KWARTET VAN VIER BURGERS.
1000 GRAM GELUK VOOR VLEESLIEFHEBBERS.
Solo of sharing, wat jij wilt.

OOK LEKKER - ALSO VERY NICE

Geserveerd met groenten en verse frites
Served with vegetables and fresh fries

MIXED GRILL <i>Steak</i> <i>Kip</i> <i>Sparerib</i> <i>Worstje</i> <i>Buikspek</i> <i>Mixed Grill</i> <i>Steak</i> <i>Chicken</i> <i>Sparerib</i> <i>Sausage</i> <i>Pork belly</i>	530gr	34. ⁹⁵
SCHARRELHOEN <i>Gevuld met champignon en truffel</i> <i>Free Range fowl</i> <i>Filled with mushrooms and truffle</i>	200gr	28. ⁹⁵
SPARERIBS Extra ½ rib 13. ⁵⁰ <i>Huisgemarineerd</i> <i>BBQ saus</i> <i>Spareribs</i> <i>Home marinated</i> <i>BBQ sauce</i>	500gr	27. ⁹⁵
OSSENHAASPUNTJES <i>Black Angus</i> <i>Knoflook</i> <i>Spaanse peper</i> <i>Marinated tenderloin</i> <i>Black Angus</i> <i>Garlic</i> <i>Spanish peppers</i>	200gr	28. ⁹⁵
DOMMEL 18 STOOFF <i>Huisgestoofd</i> <i>In bruin bier</i> <i>Toefje zure room</i> <i>Dommel 18 Stew</i> <i>Home stewed</i> <i>In dark beer</i> <i>A splash of sour cream</i>	500gr	26. ⁹⁵

BREN GEPRUTTELD OP HET VUUR, IN EEN PAAR MINUTEN OPGEPEUZELD; KRUIDIG, ZOET EN
OUDERWETS GEZELLIG. DOT ZURE ROOM EROP, NIKS MEER AAN DOEN. JA, VAN GENIETEN!

BRISKET <i>langzaam gegaard</i> <i>Huisgerookt</i> <i>Rode wijn saus</i> <i>Sinaasappel</i> <i>Brisket</i> <i>Slow cooked</i> <i>Home smoked</i> <i>Red wine sauce</i> <i>Orange</i>	200gr	27. ⁹⁵
SHORT RIB <i>Top secret!</i>	600gr	45. ⁹⁵
LAMS BRISKET <i>Langzaam gegaard</i> <i>Huisgemarineerd</i> <i>lamb brisket</i> <i>slow cooked</i> <i>home marinated</i>	200gr	29. ⁹⁵
BURNED ENDS <i>Duo</i> <i>Buikspek</i> <i>Brisket</i> <i>Champignons</i> <i>Vlam van Rum</i> <i>Burned Ends</i> <i>Perfect Pair</i> <i>Pork belly</i> <i>Brisket</i> <i>Mushrooms</i> <i>Hot flame of Rum</i>	200gr	27. ⁹⁵



VEEL VAN ONZE GERECHTEN BEREIDEN WE VOLGENS
DE LOW & SLOW TECHNIEK. LANGZAAM EN OP LAGE
TEMPERATUUR GAREN ZORGT VOOR EEN HEERLIJK
STEVIGE BITE EN TYPISCHE ROOKSMAAK. HET RESUL-
TAAT: BOTERMALSE STEAKS EN VIS OM JE VINGERS
BIJ AF TE LIKKEN. MAG HOOR!

Geserveerd met groenten en verse frites
Served with vegetables and fresh fries

TOMAHAWK Voor 1 à 2 personen
Black Angus | *Onderste ribstuk* | *Uit de rookoven!*
Tomahawk | *Black Angus* | *Bone-in rib* | *For 1 or 2 persons*
From our fancy smoker!

OVERDAG EIGENAAR VAN DEZE DOMMELS GEZELLIGE ZAAK, IN DE AVONDUREN
FLIJNPROEVEN VAN BEROEP. DE TOMAHAWK STAAT AL JAREN OP ÉÉN. RUUD:
"GEGRIJD OP HOG- VUUR EN DAARNA NOG EVEN DE ROOKOVEN IN; DAT GEEFT
ONZE TOMAHAWK Z'N BEFAAMDE SMAAK. MET 900 GRAM IS HET EEN FLINKE
JONGEN, MAAR ZO EINDELOOS LEKKER. JE BLIJFT ERVAN ETEN."



SMOKEY PLANK Min. 2 personen ± 500 gram p.p. 34.⁹⁵
Combi van onze rook specialiteiten | *Zalm* | *Buikspek*
Pulled Pork | *Kippenvleugels* | *Spareribs* | *Smokey Platter* | *Combi of our smoked besties* | *Salmon*
Pork belly | *Pulled Pork* | *Chickenwings* | *Spareribs*

DOMMEL 18 PLANK Min. 4 personen ± 400 gram p.p. 32.⁹⁵
Steak | *Spareribs* | *Ambachtelijke worstjes* | *Kippenvleugels* | *Rib-Eye* | *Maïskolf* | 2 sausjes | *Gepofte aardappel*
Dommel 18 Platter | *Steak* | *Spareribs* | *Rib-Eye* | *Hand-made sausages* | *Chicken wings* | *Jacket potato* | *Corn on the cob* | 2 sauces

VIS - FISH

Geserveerd met groenten en verse frites
Fish served with vegetables and fresh fries

CATCH OF THE WEEK <i>Vangst van de week</i> <i>Vraag ernaar bij ons personeel</i> <i>Catch of the week</i> <i>Ask our staff</i>	Dagprijs
ZALMFILET <i>Huisgerookt</i> <i>een mooie moot</i> <i>met een rum glace</i> <i>uit onze fancy rook oven</i> <i>Salmon</i> <i>home smoked</i> <i>a beautiful piece</i> <i>with a rum glace</i> <i>from our fancy smoke oven</i>	26. ⁹⁵
ZEEBAARS VS GAMBA <i>Coppa di Parma</i> <i>Parmezaanse kaas</i> <i>Tomaat basilicumsaus</i> <i>Sea Bass VS Prawns</i> <i>Coppa di Parma</i> <i>Parmesan Cheese</i> <i>Tomato Basil sauce</i>	28. ⁹⁵

GRILLMASTER OWEN IS VERZOT OP VLEES, MAAR DUKT MET
HETZELFDE GEMAK OOK DE LEKKERSTE VISGERECHTEN OP. DEZE
ZEEBAARS BIJVOORBEELD. OWEN: "SUBLIEM GEBAKKEN, HEERLIJK
HARTIG EN MET FRISSE TOETS; DEZE SPANNENDE COMBI IS EEN
FEESTJE OP JE BORD EN OP JE TONG."



VEGA - VEGGIE

<i>Geserveerd met verse frites</i> <i>Served with fresh fries</i>	
DO IT YOURSELF BURRITO <i>Tortilla</i> <i>vega vulling</i> <i>shiitake</i> <i>guacemole</i> <i>zure room</i> <i>geraspte kaas</i> <i>Do it yourself burrito</i> <i>tortilla</i> <i>veggie filling</i> <i>shiitake</i> <i>guacemole</i> <i>sour cream</i> <i>grated cheese</i>	23. ⁵⁰
VEGA BURGER <i>Homemade burger</i> <i>Broccoli</i> <i>Pittenmix</i> <i>Truffeldressing</i> <i>Vega burger</i> <i>Homemade burger</i> <i>Broccoli</i> <i>Mix of seed</i> <i>Truffle dressing</i>	22. ⁹⁵
AUBERGINE (V) <i>Gegrild</i> <i>In bladerdeeg</i> <i>Rode pesto</i> <i>Geitenkaas</i> <i>Rode uien chutney</i> <i>Eggplant (V)</i> <i>Grilled</i> <i>In puff pastry</i> <i>Red Pesto</i> <i>Goat cheese</i> <i>Red onion chutney</i>	23. ⁹⁵
CHEESE IS LIFE <i>Kaasfondue</i> <i>Gruyère</i> <i>Emmentaler</i> <i>Brood</i> <i>Gezonde dippings</i> <i>Cheese fondue</i> <i>Gruyère cheese</i> <i>Emmentaler cheese</i> <i>Bread</i> <i>Healthy dippings</i>	26. ⁹⁵



VANAVOND, MORGEN, VOLGENDE WEEK: KAAS IS ALTIJD EEN GOED
IDEE. GESMOLTEN HELEMÁÁL. ONZE KAASFONDUE MET GRUYÈRE EN
EMMENTALER IS OM JE STICKS BIJ OP TE ETEN ZO ZALIG.
Zei iemand kaas?

SAUCES

SAUZEN

Sauzen (apart geserveerd) uit eigen keuken gemaakt
van homemade fond. *Homemade sauces (served on the side)*

TRUFFEL ROOM SAUS
RODE WIJN
SMOKEY WHISKEY ONION
CHEDDAR CHEESE
CHAMIGNON -MUSHROOM
PEPER

BBQ
AIOLI
YOGHURT MAYO
COCKTAILSAUS
CHIMICHURRI
PESTO

2.75 per portie

BIJGERECHTEN

SIDES

GEWOKTE GROENTEN <i>Stir-fried vegetables</i>	3. ⁹⁵
GEGRILDE GROENTEN <i>Grilled vegetables</i>	4. ⁹⁵
BASILICUM BOTER <i>Basil butter</i>	2. ⁷⁵
JALAPEÑO-PEPERS <i>Jalapeno-peppers</i>	2. ⁵⁰
GEMARINEERDE CHAMIGNONS <i>Marinated mushrooms</i>	4. ⁹⁵
SHERLONS SPICY CHUTNEY	2. ⁹⁵
MAÏSKOLF <i>Keuze uit: roomboter</i> <i>cheddar cheese</i> en <i>cayenne peper</i> <i>gebakken spek</i> en <i>verse pesto</i> <i>Corn on the cob</i> <i>choose between: butter</i> <i>Cheddar cheese</i> and <i>cayenne peper</i> <i>bacon</i> and <i>pesto</i>	6. ⁹⁵
MAC N CHEESE <i>krokant korstje</i> <i>mac n cheese</i> <i>crispy crust</i>	7. ⁵⁰
GEPOFTE AARDAPPEL <i>Keuze uit: Cheddar cheese</i> / <i>Zure room</i> <i>jalapeno roomkaas</i> <i>Jacket potato</i> <i>Choose between: Cheddar cheese</i> / <i>Sour cream</i> <i>japapeno cream cheese</i>	5. ⁹⁵
AARDAPPEL GRATIN <i>gegratineerd met kaas</i> <i>potato gratin</i> <i>gratinated with cheese</i>	7. ⁵⁰
GEBAKKEN UIEN <i>sautéed onion</i>	2. ⁷⁵
SALADE <i>Salad</i>	5. ⁹⁵
VERSE FRITES MAYONAISE <i>Fresh fries mayonnaise</i>	5. ⁵⁰
EXTRA HALVE SPARERIB <i>Extra half sparerib</i>	13. ⁵⁰

LUNCH

tot 15.30 uur

CURRY WORST PULLED PORK <i>pita</i> <i>mosterd mayo</i> <i>Curry sausage</i> <i>pulled pork</i> <i>pita</i> <i>mustard mayo</i>	14. ⁹⁵
PULLED CHICKEN <i>pita</i> <i>geraspte kaas</i> <i>zure room</i> <i>bbq saus</i> <i>Pulled chicken</i> <i>pita</i> <i>grated cheese</i> <i>sour cream</i> <i>BBQ sauce</i>	13. ⁹⁵
BRISKET <i>pita</i> <i>spek</i> <i>champignons</i> <i>truffelmayo</i> <i>Brisket</i> <i>pita</i> <i>bacon</i> <i>mushrooms</i> <i>truffle mayo</i>	14. ⁹⁵
LAMSBRISKET <i>pita</i> <i>spek</i> <i>yoghurt saus</i> <i>Lamb brisket</i> <i>pita</i> <i>bacon</i> <i>yogurt sauce</i>	15. ⁹⁵
CARPACCIO OSSENHAAS <i>Pita</i> <i>truffeldressing</i> of <i>huisgemaakte pesto</i> <i>Parmezaan</i> <i>Cashew</i> <i>Carpaccio tenderloin</i> <i>pita</i> <i>truffle dressing</i> or <i>homemade pesto</i> <i>Parmesan Cheese</i> <i>Cashew</i>	15. ⁵⁰
DOS KROKETTOS <i>pita</i> 2 <i>kroketjes</i> <i>mosterd</i> <i>mayo</i> 2 <i>croquettes</i> <i>pita</i> <i>mustard</i> <i>mayonnaise</i>	10. ⁵⁰
SPICY PIZZA <i>pita</i> <i>pittig gehakt</i> <i>pizza style</i> <i>Spicy minced meat</i> <i>pita</i> <i>Pizza Style</i>	14. ⁹⁵
PULLED PORK <i>pita</i> <i>Pulled Pork</i> <i>geraspte kaas</i> <i>BBQ-saus</i> <i>Pulled Pork</i> <i>pita</i> <i>grated cheese</i> <i>BBQ sauce</i>	14. ⁹⁵
BAMBINO <i>pita</i> <i>tosti</i> <i>ham</i> <i>kaas</i> <i>curry</i> <i>Tosti</i> <i>pita</i> <i>ham</i> <i>cheese</i> <i>curry sauce</i>	8. ⁵⁰
EITJES <i>pita</i> 3 <i>eitjes</i> <i>ham</i> <i>kaas</i> <i>Eggs</i> <i>pita</i> 3 <i>eggs</i> <i>ham</i> <i>cheese</i>	9. ⁹⁵

+ 1,00 per extra topping: *spek* | *ui* | *champignons*
+ 1,00 for an extra topping: *bacon* | *onion* | *mushrooms*

SOMETHING COMPLETELY DIFFERENT